

EAUX DE VIE DISTILLATION ARTISANALE

MIRABELLE DE LORRAINE AOC 45% vol



70 cl Médaille d'Argent *	29,00 €
35 cl	17,60 €
3 cl	2,60 €
70 cl Médaille d'OR *	38,00 €

* Concours Général Agricole de Paris

VIEILLE PRUNELLE 45% vol

70 cl	37,00 €
-------	---------

POIRE WILLIAMS 45% vol

70 cl	33,00 €
35 cl	19,50 €

GRIOTTE DES CÔTES DE MEUSE 45% vol

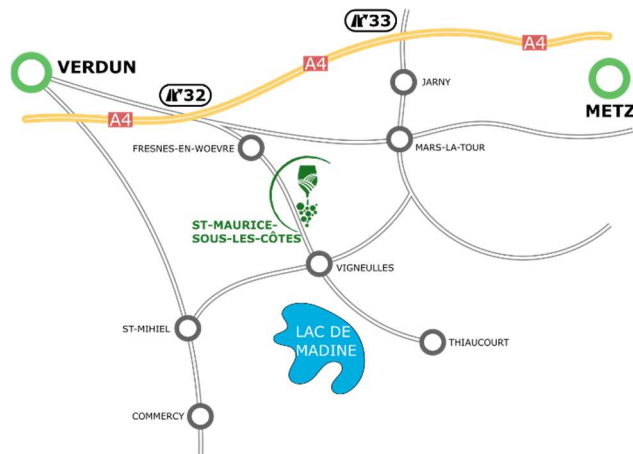
70 cl	33,00 €
-------	---------

FRAMBOISE 45% vol

70 cl	37,00 €
-------	---------

QUETSCHES DES CÔTES DE MEUSE 45% vol

70 cl	28,00 €
35 cl	16,40 €



Retrouvez-nous sur Loc'Halles



Merci de nous prévenir de votre passage !

Expédition possible Colissimo ou transporteur privé, nous contacter



Famille ANTOINE
Vignerons - Distillateurs

Caveau : 5 rue Haute Gaston Parant

55210 St Maurice Sous Les Côtes

Portable : 06 77 47 12 04

Tél : 03 29 89 38 31

Email : domainedelagoulotte@orange.fr

Site : domainedelagoulotte.fr



Tarif 2026 TTC

Départ cave – valable jusqu'au 31 décembre 2026

VINS DES CÔTES DE MEUSE IGP

IGP BLANC

AUXERROIS 2023	75 cl	6,20 €
----------------	-------	--------



Se boit en apéritif, sera enchanteur avec les poissons (quenelles de brochets, carpes) fruits de mer, crustacés, escargots... Servir frais : 8 à 10°

PINOT-GRIS 2023	75 cl	6,20 €
-----------------	-------	--------



S'allie avec une blanquette de veau, des asperges ou encore un munster. Servir frais : 8 à 10°

CHARDONNAY 2024	75 cl	6,20 €
-----------------	-------	--------



Sera parfait avec des beignets de calamar, huîtres, plats à base de crème, une volaille, fromage à pâte molle. Servir frais : 10°

IGP GRIS

GAMAY	75 cl	6,20 €
-------	-------	--------



Se mariera volontiers avec les cochonnailles, tourtes, quiches Lorraines, hors d'œuvres, viandes blanches et grillées, potées, barbecue. Servir très frais : 7 à 8°

IGP ROUGE

PINOT NOIR & GAMAY 2022	75 cl	6,50 €
-------------------------	-------	--------



En accord avec des charcuteries, les viandes, gibiers et les fromages... Servir entre 12 et 14°

METHODES TRADITIONNELLES

COL DE VELOURS BLANC DE BLANCS (Chardonnay)

S'apprécie à l'apéritif seul ou en cocktail avec notre Crème de Mirabelle de Lorraine ou Crème de Bergamote encore, au dessert ou tout au long de votre repas de fête...

Servir frais

75 cl	8,10 €
-------	--------

COL DE VELOURS ROSE (Pinot Noir)

S'associe avec les viandes rouges (gibiers), au dessert...

Servir frais

75 cl	9,00 €
-------	--------

OURANOS BLANC DE BLANCS (Pinot Gris et Chardonnay)

A l'apéritif, excellent compagnon des plats salés ou sucrés.

Servir frais

75 cl	10,50 €
-------	---------

O ILIOS BLANC DE BLANCS (Chardonnay)

A l'apéritif avec des lamelles de jambon cru, crevettes, gougères, s'associe avec les volailles, au dessert...ou tout le repas. Servir frais

75 cl	10,50 €
-------	---------

SOUS LA GOULOTTE VIN MOELLEUX

Ce vin issu de raisins récoltés tardivement en surmaturité tiendra sa place à l'apéritif ou avec le foie gras, les gambas, les fromages à l'arôme marqué ou la cuisine épicée ou encore avec la tarte à la mirabelle, le crumble à la rhubarbe, les fraises... Servir frais : 8 à 10°

BLANC (Auxerrois)	50 cl	10,00 €
ROSÉ (Pinot Noir)	50 cl	10,00 €

ROSÉ ANTOINE

75 cl	5,50 €
-------	--------

JUS DE FRUITS

Jus de raisin	100 cl	3,80 €
Nectar de mirabelle*	75 cl	3,80 €
Nectar de quetsche	75 cl	3,80 €
Péti'Raisin (jus de raisin pétillant)	75 cl	5,00 €



*A base de mirabelles IGP

LIRETTE APERITIF LOCAL 17% vol

BLANCHE	70 cl	10,00 €
---------	-------	---------

Très conviviale à l'apéritif ou accompagnera harmonieusement le foie gras, au dessert : un pain d'épices rafraîchi d'une glace à la vanille. Servir frais

ROUGE	70 cl	10,00 €
-------	-------	---------

Se dégustera nature ou apportera une touche d'originalité à de somptueux cocktails, en entrée avec un melon garni d'une tranche de jambon sec, au dessert avec un gâteau, une mousse au chocolat... Servir frais

CREMES DE FRUITS 17% vol

En digestif ou étonnera avec de la glace, une salade de fruits, sur une crème brûlée...

MIRABELLE DE LORRAINE

50 cl MÉDAILLE D'OR*	10,60 €
5 cl	2,60 €



*Médaille d'Or Concours Général Agricole de Paris

BERGAMOTE ou MYRTILLE

50 cl	10,60 €
-------	---------

Dans la limite des stocks disponibles. Un millésime épuisé peut être remplacé par le suivant.
A consommer avec modération